



MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

Gambero Rosso

2014

Oli
d'Italia

raccolta 2013

i migliori extravergine
411 aziende e oltre 600 oli

mangiare e dormire
intorno ai frantoi

i produttori di olive da mensa



MARCHE 167

MONTECAPPONE

Jesi (AN) | via Colle Olivo, 2 | tel. 0731 205761 |
www.montecappone.com

OLIVETO PROPRIO SI
CULTIVAR Leccino, Frantoio,
Pendolino, Rosciola
COLTIVAZIONE Tradizionale
RACCOLTA Manuale
ESTRAZIONE Tradizionale
FRANTOIO NO
OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO
RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Da sessant'anni la famiglia Bomprezzi – Mirizzi gestisce questa bella realtà nel cuore dei Castelli di Jesi. I loro uliveti disegnano strade ordinate tra i vigneti e possono godere di un clima temperato e ventilato che ne garantisce la sanità e i profumi. L'olio di Montecappone è prodotto con ciclo tradizionale a partire da olive raccolte manualmente.

PRODOTTO. Un monocoltivar di carattere che si distingue per l'eleganza e la pulizia del gusto. Al naso sono evidenti note fresche di mela verde, rucola e mandorla. L'assaggio convince con un amaro pronunciato subito evidente, rafforzato dalla buona piccantezza. Sono il pinolo e le note balsamiche ed erbacee a caratterizzare l'esame gustativo. Nel complesso un ottimo esempio di equilibrio e vitalità.

ABBINAMENTI. Carni rosse alla griglia.



Monocultivar
Leccino

2

LA SOSTA

> **MANGIARE Uliassi** • SENIGALLIA (AN) • via Banchina di Levante, 6
tel. 071 65463 • www.uliassi.it • 125 euro

Vintora • SAN MARCELLO (AN) • via Circonvallazione, 67 • tel. 0731 267473
www.vintora.it • 30 euro

Osteria I Spiazz • JESI (AN) • p.zza Nova, 8 • tel. 0731 215961
www.osteriaspiazz.com • 45 euro

> **DORMIRE Federico II** • JESI (AN) • via Ancona, 100 • tel. 0731 211089
www.hotelfederico2.it

www.montecappone.com

Montecappone SARL – Via Colle Olivo 2 – 60035 JESI (AN)
Tel 0731 205761 – fax 0731 204233 – info@montecappone.com